VIVIR [+] DOMINICAL

EDICIÓN #036 | 15 DE SEPTIEMBRE DE 2013

Locos por lo Local

Comida más sana, rica y sostenible

actualidad
Oktoberfest
Bier hier! Bier hier!

tecnología
Relojes, móviles y TV inteligentes

Brócoli



La Prensa
EL DIARIO LIBRE DE PANAMÁ



PRESENTA





una comedia de Edgardo Molino García / dirigida por Renán Fernández.

De mano en mano se perdió un elefante

(...no todos los ladrones visten igual)

Enrique Olivella | Neysa Ferguson | Lucho Gotti | Alicia Alonso
Alex Alemán | Abdiel Tapia | Meche Ochoa
Edgardo Molino | José Duque | Jaime Newball | Conchita Alonso
Actuaciones especiales de: Ceila González y Augusto Posso

Club de Suscriptores La Prensa
20% de descuento al presentar su tarjeta de miembro

La Prensa
EL DIARIO LIBRE DE PANAMÁ

Sala de Teatro En Círculo, Urbanización Herbruger, Tel. 261-5375

Del 10 al 30 de septiembre de 2013

Funciones de martes a sábado (y lunes 30) a las 8:00 p.m.; domingos 4:30 y 7:30 p.m.

Entrada General: $20.00 | Universitarios (Licenciatura): $12.00 | Jubilados y Colegiales: $10.00
Descuentos especiales para asociaciones de empleados y grupos, funcionarios ACP y embajadas afiliadas.

Contáctenos: 393-6127 / 6612-9161 / 223-3008;
culturaescenica@cableonda.net | edgardom@jimollaw.com

Ac 865530

Visite www.teatrodepanama.com; en facebook: El Elefante - La Comedia

VIVIR[+] DOMINICAL | contenido



El equipo alemán de fútbol Bayern de Múnich estrenó una camiseta nueva, inspirada en la tradición del Oktoberfest, con el lema 'Mia san mia' ('Somos lo que somos') cosido en el cuello, como una forma de identificarse con la ciudad donde se originó la 'Fiesta de la cerveza'.

AFP PHOTO/CHRISTOF STACHEE

OKTOBERFEST BIER HIER! BIER HERE! | Pág. 18

La Prensa
EL DIARIO LIBRE DE PANAMÁ

Presidente LUIS NAVARRO LINARES
Directora LOURDES DE OBALDÍA
Director Asociado ROLANDO RODRÍGUEZ B.
Subdirector y editor ejecutivo FERNÁN MOLINOS

Editor
TAMARA DEL MORAL
Redactores
TAMARA DEL MORAL
ANAXIMENA ESQUIVEL OLMOS
THALIA MORALES
MELISSA PINEL
Editor General Gráfico
RICARDO J. BERMÚDEZ
Diseño Editorial
VANESSA CROOKS
PAOLA YING

Fotografía
LA PRENSA Y SERVICIOS INTERNACIONALES
Colaboradores
MARTA FERRER
ANA ALFARO
GERARDO GANDSAS
DANIEL GONZÁLEZ
Corrección
DEPARTAMENTO DE CORRECCIÓN
Producción
COLOR Y FOTOMECÁNICA, ROTATIVA E INSERCIÓN

Gerente General JUAN CARLOS PLANELLS
Gerente de Mercadeo SUDY SALENCE
Gerente de Publicidad ISMARI PIMENTEL
Departamento Comercial
Teléfonos para ventas: (507) 323-7283 / (507) 323-7284
Correo electrónico: ventas@prensa.com



en la portada
FOTOGRAFÍA *Fotolia*
CONCEPTO Y FOTOCOMPOSICIÓN *Vanessa Crooks*



Comida y bebida son elementos universales para celebrar, compartir y recordar. Sabores, texturas y aromas inspiran el arte, paladares y tradiciones alrededor del mundo, inmortalizan culturas y dan cuenta de la rica biodiversidad en el planeta. Por cierto, Gamboa es una de las regiones naturales y turísticas de gran diversidad biológica en Panamá, y como cada tercer domingo del mes dedicamos la revista a la gastronomía, Thalia Morales visitó el recién remodelado restaurante Corotú del Gamboa Rainforest Resort en una gira de medios, y nos cuenta un poco sobre la oferta culinaria de sus chefs.

Ana Alfaro, en su columna Lingua, ofrece un pantallazo de la mesa panameña durante el siglo XVI y, volviendo a estos tiempos de globalización y disminución de la actividad agrícola en muchas partes, Marta Ferrer analiza la tendencia del consumo de productos locales y de temporada, que aportan beneficios en términos de salud, ambientales y sabor, además de apoyar a la economía de un sitio.

También, por estos días se empieza a celebrar el Oktoberfest en muchos países, una fiesta que tiene sus raíces en Alemania, donde también acaba de pasar la Feria Internacional de Tecnología IFA.

No deje de leer, además, las notas de mascotas y televisión.

Esperamos que esta edición sea de su agrado.

Saludos,

[+]



EDITORA
Tamara Del Moral
tdelmoral@prensa.com

GÓTICA

CUANDO CAIGA LA NOCHE EL TERROR SE APODERARÁ DE TI

LA COLECCIÓN DE LAS HISTORIAS MÁS ATERRADORAS



CON LA PRIMERA HISTORIA, GRATIS TU PORTALIBROS

DRÁCULA



COLECCIÓN COMPLETA: B/.40.00

BUSCA EL TUYO EN LAS SUCURSALES DE LA PRENSA: 12 DE OCTUBRE, LA CHORRERA, CHITRÉ, SANTIAGO, DAVID Y KIOSCO EN ALBROOK MALL A PARTIR DEL 21 DE AGOSTO.

Para mayor información: Panamá: 222-1222 Albrook: 303-6351 Chorrera: 345-4591 Chitré: 996-3682 Santiago: 998-6300 David: 774-4171



La Prensa
EL DIARIO LIBRE DE PANAMÁ

AV/867776

Locos por lo *local*

Consumir, en forma exclusiva o en su mayoría, alimentos producidos localmente, es una práctica antigua y saludable que se expande por el mundo, de la mano de reconocidos chefs.

Marta Ferrer • vivirdominical @prensa.com

Dime qué comes y te diré quién eres. En 2013, eso de que "eres lo que comes" jamás fue tan cierto. Y más vale que lo que comes sea local, sostenible y saludable. No olvides subirlo a Instagram.

Sí, es fácil burlarse de las modas. En un episodio de la serie televisiva **Portlandia**, que es básicamente una parodia de la ciudad de Portland, Oregon (meca *hipster* y cuna del movimiento de la comida local), una pareja va a un restaurante y, antes de pedir el pollo, le pregunta a la mesera de dónde es este, si es orgánico, qué dieta tenía y de qué tamaño era su espacio de pastoreo. Para hacerlo aún más exagerado, la mesera les trae la hoja de vida del pollo, incluyendo su foto. Se llamaba Collin.



***Pionera.** La chef Alice Waters (izquierda) observa un cerdo Tamworth en la granja Grateful Growers en Denver, Carolina del Norte. Waters, dueña del restaurante Chez Panisse en Berkley, California, impulsa los 'farmers markets' y la agricultura sostenible.* MCT DIRECT

Claro, están exagerando, es televisión, pero la realidad es que la locura por lo local se hace evidente en menús, restaurantes, supermercados y mercados agrícolas (o *farmers markets*) por todas partes del mundo. Mientras menos distancia han viajado esos tomates, ese queso y esa miel antes de llegar a tu mesa, mejor. No solo porque saben mejor, sino porque son más ecológicamente sostenibles y más sanos, tanto para nuestro organismo –casi siempre lo local es también orgánico– como para las economías del área (nos estamos saltando al intermediario).

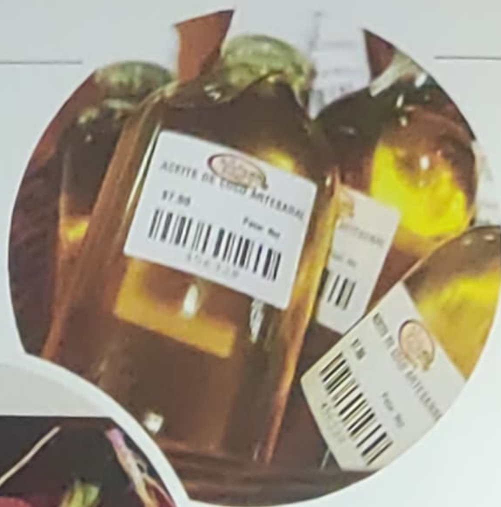
"No era mi intención buscar alimentos locales y orgánicos", dijo la chef californiana Alice Waters en una entrevista con **The New York Times**. "Yo lo que buscaba era sabor". Su punto: la sinergia natural que existe entre lo local, lo orgánico y lo delicioso.

Waters es considerada una de las pioneras del movimiento que promueve este tipo de comida. Su restaurante Chez Panisse abrió en 1971, y es reconocido internacionalmente no solo por la calidad de sus platos, sino por ser uno de los primeros restaurantes de su calibre en adquirir un compromiso por usar ingredientes sostenibles, orgánicos y de temporada. El menú cambia todos los días y especifica las granjas locales de las que proviene su materia prima.

Fuera del ámbito de los restaurantes, la labor de Waters en fomentar la cultura "de la granja a la mesa" se hace evidente, a través su trabajo en el proyecto Edible Schoolyard (que se traduce en algo así como "patio comestible"), cuya misión es construir y compartir un plan de estudio basado en jardines comestibles o huertas dentro de las escuelas. Niños de kínder a secundaria se ensucian de tierra las manos y aprenden a cultivar frutas y verduras, lo que se traduce en un entendimiento profundo del concepto de sostenibilidad. Un proyecto tan hermoso que por sí solo se ha comenzado a esparcir por el mundo.

Miles de chefs por todo Estados Unidos y el planeta han seguido los pasos de Waters, y el número de restaurantes *farm-to-table* es cada vez mayor.

sigue [+]



[+]

Dan Barber, chef de Blue Hill at Stone Barns en Nueva York, fue nombrado una de las 100 personas más influyentes por la revista **Time** en 2009 por su labor en ayudar a crear conciencia sobre la agricultura sostenible. Blue Hill es una de sus granjas y Stone Barns es otra. Creo que el menú es autoexplicativo. Ya sea el puerco, los huevos o los vegetales, todo proviene de allí mismo o de granjas aledañas.

En nuestro país chefs como Mario Castrellón, del restaurante Maito, también han comenzado a dar el paso hacia *farm-to-table*. En Maito hay una pequeña huerta cuyos frutos a menudo hacen apariciones en el menú, y Castrellón suple muchos de sus productos agrícolas de las granjas sostenibles de Nutrehogar.





RAZONES PARA SER UN LOCÁVORO: ES MÁS ECOLÓGICO, SALUDABLE, SOSTENIBLE Y MÁS RICO.

Cambiando el tema, hay algo de ironía en este tema de la granja a la mesa que no podemos ignorar. Y es que así es como comíamos hace solamente 50 años. Y así es como comen en comunidades verdaderamente rurales, con acceso limitado a los canales masivos de la comercialización de alimentos. De esas hay pocas hoy en día. Allí el *farm to table* nada tiene que ver con mercadeo ni con moda: se trata de supervivencia, de la domesticación de plantas y animales que denominamos agricultura y nació hace 10 mil años, creo que a orillas del río Nilo (no puse tanta atención en secundaria, quién sabe si con una huerta en la escuela hubiera sido





Mercadito biológico. *Aceite de coco artesanal, rabanito rojo, hinojo, mermeladas, encurtidos y rábano negro.*

IVÁN URIBE | LA PRENSA





***Izquierda:** En Panamá, chefs como Mario Castrellón, del restaurante Maito, han comenzado a dar el paso hacia 'farm-to-table'. En Maito hay una pequeña huerta.*
***Derecha:** Vista del Mercado de Abastos de Panamá.*

ARCHIVO | LA PRENSA | REUTERS

¿DE DÓNDE VIENEN LAS PAPAYAS, PIÑAS Y SANDÍAS QUE VENDEN LOS SUPERMERCADOS? ¿QUÉ GRANJA LAS CULTIVA? ¿ES MUCHA INFORMACIÓN QUE PEDIR?

otra historia...).

Pues sí: comer lo "local" es lo que hace una familia de Cañazas, en Veraguas, cuando se alimenta del ñame, el otoe y el plátano que siembra alrededor de su casa. Y comer "local" es comprarte un queso Humboldt Fog, un *baguette* de Acme Bread y una botella de Cabernet en el Ferry Building de San Francisco (los tres vienen de California). Son las dos caras de la moneda de un concepto tan viejo como la civilización egipcia y tan nuevo como los restaurantes *trendy* de la ciudad de Portland, Oregon.

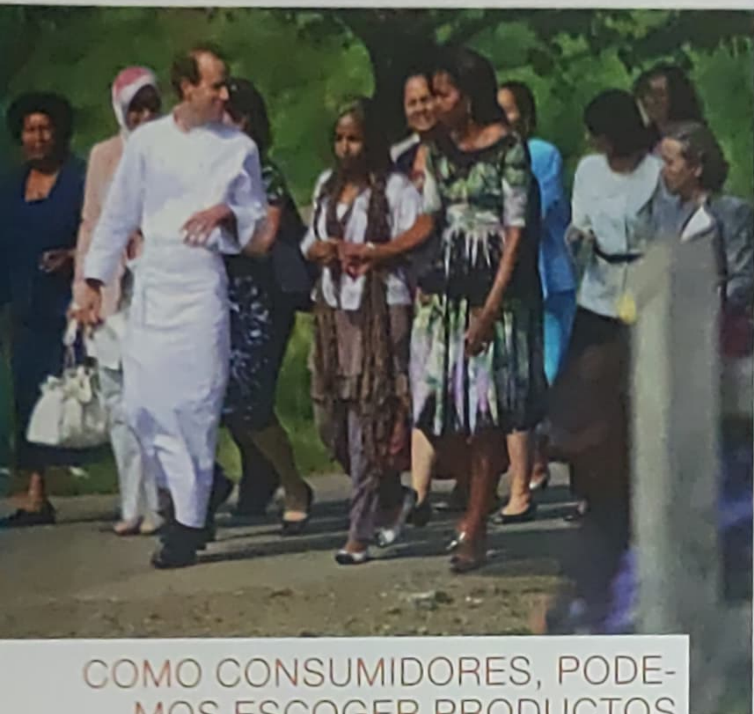
Llámenle o no mercadeo, la realidad es que todos deberíamos ser "locávoros" (o "localvíboros", como quieran llamarle, en realidad no existe en español todavía, fue apenas en 2007 que el término en inglés *locavore* entró al **Diccionario Oxford Americano** y se llevó el título de "Palabra del año"). Su definición, según el **Oxford**, es sencilla: una persona cuya dieta consiste solo o principalmente, de alimentos cultivados o producidos localmente.

¿Qué significa localmente? Para los más estrictos, 160 kilómetros a la redonda. Me parece algo exagerado. Como punto de comparación: la comida comercializada en los supermercados por lo general viaja unos 2 mil 400 kilómetros. No sé en Panamá, pero en Estados Unidos, el 75% de los alimentos provienen

sigue [+]

EJEMPLO DE UN MENÚ 'LOCAL'

Menú de Chez Panisse, en Berkeley, California. Sábado 7 de septiembre de 2013. (*Las palabras en negritas representan granjas o productos locales*).
- Ensalada de tomate y berenjena de **Cannard Farm** con mozzarella fresca y sopa *au pistou* con almejas de **Hog Island** y albahaca.
- Pechuga y muslo de pato de **Salmon Creek Ranch** con uvas rostizadas, torrejas de maíz de **Chino Ranch** y lechuga de la huerta.
- Galette de higo con crema fresca y miel de **Susan.**





COMO CONSUMIDORES, PODEMOS ESCOGER PRODUCTOS LOCALES Y FAVORECER LA COMPRA DIRECTA A LOS AGRICULTORES, O SEMBRAR NUESTRAS PROPIAS SEMILLAS.

Stone Barns. *El chef del restaurante Blue Hill, Dan Barber, durante un 'tour' a Michelle Obama y esposas de líderes políticos en su granja Stone Barns en Pocantico Hills, Nueva York. Derecha: Barber cocina espárragos y repollo en una parrilla, usando huesos de puerco como carbón. Pese a los costos, más chefs eligen cocinar con viejos métodos, como los asados con leña.* NYT IMAGES

[+]

de las mismas 5 o 10 megacorporaciones. No tengo tiempo de ni siquiera comenzar a conversarles de por qué eso viene siendo algo malo.

Nadie dijo que era fácil eso de 160 kilómetros o menos. En Panamá, para los capitalinos eso descarta los productos chiricanos, y ahí ya se nos complica la cosa. De hecho, si nos ponemos estrictos, solamente podríamos consumir productos sembrados de Penonomé hacia acá. Si me preguntan a mí, cualquier producto cultivado en suelo panameño es bueno: somos un país lo suficientemente pequeño. De Chiriquí a Panamá es cerquitita comparado con California a Nueva York. Además, hay otras definiciones de "local" que permiten distancias de hasta 600 kilómetros. Según la cadena de supermercados Whole Foods en Estados Unidos, lo "local" ha viajado 320 kilómetros o menos.

Lastimosamente, cuando compramos productos agrícolas en el súper, es poca la información que nos brindan sobre su lugar de origen. Especialmente, en el caso de productos frescos que se venden por peso y no por paquete. Obviamente, las uvas que nos venden tienen que ser de Chile o de California, eso es comprensible. Pero las papayas, piñas y sandías, ¿de qué provincia vienen? ¿Qué granja las cultiva? ¿Es mucha información que pedir?

Todo parece indicar que si lo que queremos es conocer a los agricultores detrás de nuestros alimentos, es mejor salir del súper y acudir a un mercado. ¿Tenemos *farmers markets* en Panamá? Sí, el principal se llama Mercado de Abastos, y existe desde 1984, mucho antes de que locávoro figurara en el diccionario. ¡Si tan solo tuviéramos más sucursales!

Según el Departamento de Agricultura de Estados Unidos, la creciente demanda de los consumidores por obtener productos frescos directamente de los agricultores ha causado un alza significativa en el número de mercados agrícolas o *farmers markets* registrado en el Directorio Nacional de Farmers Markets de ese país. La cifra creció de mil 755 mercados en 1994 a 8 mil 144 en agosto de 2013.

¿Qué tan increíble sería poder ca-

minar un par de cuadras y comprar nuestros productos frescos directamente de agricultores panameños? Con qué clase de envidia me le quedaba viendo a los parisinos que caminaban con sus canastas repletas de vegetales y hierbas desde el Marché Mouffetard en el Quinto Arrondissement... ¡Así quién no quiere cocinar!

Y es que en Europa el movimiento de comida local y de temporada, adquirida en mercados agrícolas esa misma mañana, no es una tendencia moderna, sino una tradición milenaria. Sí, cada día hay más minisúper vendiendo productos Danone y Nestlé –y ni mencionar restaurantes de comida rápida–, pero aún no se ha perdido la costumbre de ir al mercado. Esto no significa que la amenaza no exista.

Ante el riesgo de perder sus tradiciones culinarias, nació en Italia en la década de 1980 el movimiento Slow Food, que hace hincapié en el uso de productos de temporada y ecológicamente sostenibles, haciéndole frente a la industrialización de la comida y todas sus repercusiones. Slow Food es una asociación sin fines de lucro que hoy día tiene capítulos (o por lo menos miembros) en 153 países.



Temporada. *Cosecha de lechugas y papas en Cerro Punta, en Chiriquí.* ARCHIVO | LA PRENSA

Volviendo a Panamá y hablando de amenazas, ¿qué hacemos para acercar nuestras granjas a nuestras mesas? De más está decir que el tema de la agricultura es complicado, como todo asunto tan cercanamente ligado a la política y la economía. Como consumidores, lo que podemos hacer es escoger productos locales y favorecer la compra directa a los agricultores. ¿O qué tal sembrar nuestras propias semillas y experimentar el placer de verlas crecer?

Como *foodies*, lo que podemos hacer es debidamente valorar esos alimentos frescos, comprar un buen aceite de oliva (desafortunadamente no todo puede ser local) y rendirles homenaje a través de la cocina. No sé qué porcentaje es psicológico y qué porcentaje es real, pero les garantizo que esos 160 kilómetros o menos harán que la receta sea 160 veces más rica.



EN EUROPA, EL MOVIMIENTO DE COMIDA LOCAL Y DE TEMPORADA, ADQUIRIDA EN MERCADOS AGRÍCOLAS, ES UNA TRADICIÓN MILENARIA.


FOTOLIA

'APPS' PARA AFICIONADOS AL BUEN COMER

Anaximena Esquivel Olmos • aesquivel@prensa.com

La cocina y las *apps* son una fusión de sabores y tecnología. Basta una pantalla para que los *foodies* vean videos, listas, recetas, consejos culinarios y fotos de todo tipo de comidas y bebidas. Con las aplicaciones adecuadas ¡puedes convertirte en el próximo gran chef de Panamá!

Perfect Produce, por ejemplo, explica los secretos para determinar la madurez de cada fruta y vegetal, incluso cómo guardarlos para que sean más duraderos y cómo prepararlos; además, ofrece información nutricional. Cuesta $1.99 y es compatible con los sistemas operativos iOS y Android.

LA TECNOLOGÍA HACE MÁS FÁCIL INCURSIONAR EN LA COCINA. EN SITIOS WEB Y APLICACIONES MÓVILES HAY UN MUNDO DE RECETAS PARA ESCOGER Y SE OFRECEN CONSEJOS ÚTILES PARA PREPARARLAS.

¿Qué cocino hoy?, con más de 3 mil recetas que se pueden buscar por título, ingredientes o grupos, también es compatible con ambos sistemas.

Con **Big Oven**, que tiene más de 250 mil recetas y más de 8 millones de seguidores, los usuarios pueden buscar por ingrediente o plato y calificar su favorito. Incluye tiempo de elaboración, lista de compras y agenda para cada comida. Se pueden compartir recetas vía *email*, Facebook o Twitter. Está disponible gratuitamente para iOS y Android.

La guía **Degusta Panamá** brinda información de los mejores restaurantes del país, los más nuevos, los platos recomendados, críticas y comentarios de otros usuarios. Compatible con iOS y Android.

Nestlé Cocina ofrece más de mil recetas y permite seleccionar platos para cada ocasión, señalando el tiempo de elaboración y su valor nutricional. Gratis para iOS y Android.

Canal Cocina incluye recetas de la cocina española e internacional, comida *light*, de autor y más para escoger de entre 21 mil recetas. Gratuita y compatible con ambos sistemas operativos.

Además de estas *apps*, existen muchas otras que vale la pena revisar. Experimenta, calienta el aceite y pica la cebolla, ¿qué esperas?



Entrada. *Colitas de langosta con hongos, chistorra a la parrilla y piquillo.* DAVID MESA | LA PRENSA



Experiencia. *El chef Dani Osorio muestra el filete de corvina con costra de pepita de marañón.*

DAVID MESA | LA PRENSA

'Brunch' con sabor a selva

En una gira para medios, degustamos una selección de platos del restaurante Corotú del Gamboa Rainforest Resort.

Thalia S. Morales • thalia.morales@prensa.com

La idea de probar más de 35 variedades de platillos panameños con un toque internacional y 25 de postres, en medio de la selva tropical, suena extraña, pero es posible. ¿Los encargados del festín? Los chefs Dani Osorio y Daniel Castrellón, responsables de la cocina del recién remodelado restaurante Corotú, del hotel Gamboa Rainforest Resort, que amplió su capacidad de 50 a 200 sillas y organizó una gira para presentar sus novedades ante los medios.

Entre las entradas se destacan el ceviche de corvina y camarones, la barra de *sushi*, el sancocho, el filete de corvina relleno con salmón y eneldo, los canelones rellenos de mariscos en crema de zanahoria, la paella, el pez platanero, el pernil de cerdo relleno de manzana y una fresca langosta al ajillo.

Colitas de langostas cocidas con salsa de azafrán, acompañadas de hongos, chistorra a la parrilla y piquillo (pimentón caramelizado, con espárragos), y el filete de corvina con costra de pepita de marañón, servido con yuca salteada en aceite de oliva con salsa de cilantro, zanahoria *baby* hervida y tomates marinados, son algunas de las especialidades a la carta.

Para endulzar el paladar, el chef Castrellón brindó lo mejor de sus postres, entre ellos crème brûlée, flan, corazón de *brownie* y *mousse* de mango y fresa.

Sabores. *Pernil de cerdo con relleno de manzana.*

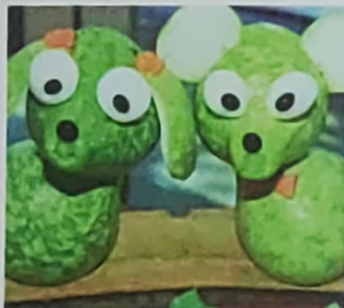
DAVID MESA | LA PRENSA

AVENTURA CULINARIA POR EL MUNDO

TALLADO DE FRUTAS

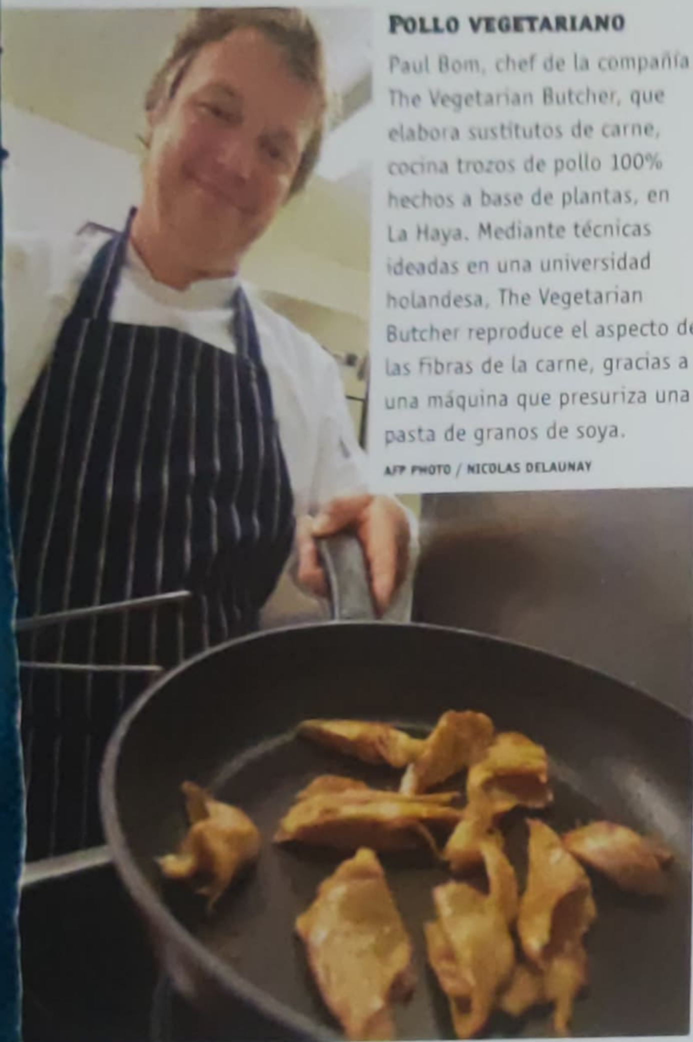
Figuras de animales creadas con frutas son exhibidas en el concurso de tallado de fruta, en la ciudad de Xinbei, en Taiwan, al sureste de China. El concurso atrae a maestros en el tallado de fruta de todo el mundo.

XINHUA/WU CHING-TENG





Servicios internacionales • vivirdominical@prensa.com



Pollo vegetariano

Paul Bom, chef de la compañía The Vegetarian Butcher, que elabora sustitutos de carne, cocina trozos de pollo 100% hechos a base de plantas, en La Haya. Mediante técnicas ideadas en una universidad holandesa, The Vegetarian Butcher reproduce el aspecto de las fibras de la carne, gracias a una máquina que presuriza una pasta de granos de soya.

AFP PHOTO / NICOLAS DELAUNAY





El sabor de Baja

Imagen de platillos del concepto Baja-Med del chef Chad White, una de las estrellas de la cocina Baja-Med en San Diego, California, que participa en el Festival de Comida Latina que termina hoy. Según White, la fusión entre cocinas asiáticas y mexicanas, además del uso de ingredientes frescos de gran calidad de Baja, son la clave para su cocina.

EFE/EDUARDO SANTANA



Caracoles 'gourmet'

Un plato exótico a base de caracoles en el restaurante 'gourmet' Filippou, en Viena, Austria, donde se ubica la mayor granja productora y exportadora de caracoles, caviar de caracoles e hígado de caracoles, propiedad de Andreas Gugumuck.

REUTERS/LEONHARD FOEGER



Influencia asiática

Bacalao negro perfumado, con papas dulces y pistachos, es uno de los platillos insignia del célebre chef David Myers, propietario del restaurante Hinoki & the Bird, en Los Ángeles, California.

REUTERS/FRED PROUSER



Es la fiesta más grande del mundo que rinde culto a la cerveza. Pretzels, salchichas, pollo, puerco asado, pescado frito en palito y pan con queso picante son algunos de los platos tradicionales para acompañar. FOTOLIA

Oktoberfest, conocida también como la 'Fiesta de la cerveza', es una tradición alemana que dura unos 16 días, empezando en septiembre para culminar el primer domingo de octubre. Desde su origen, hace 203 años, se ha cancelado 24 veces por hechos históricos, como epidemias o guerras. Este año, se celebrará del 21 de septiembre hasta el 6 de octubre.

LA HISTORIA DETRÁS DE LA HISTORIA

El príncipe Luis de Baviera (conocido como rey Ludwig I) anunció su compromiso con la princesa Teresa de Sajonia–Hildburghausen, el 12 de octubre de 1810. Para festejar la unión, organizó una carrera de caballos e invitó a todo el pueblo (alrededor de 40 mil personas), asegurando buena compañía y cantidades ingentes de cerveza, en la explanada conocida como Theresienwiese (prado de Teresa), en Múnich, cerca de la Estación Central. Al año siguiente, se sumó a la celebración el festival de agricultura (que ahora se realiza cada tercer Oktoberfest), siendo la cerveza y la comida el mayor atractivo del evento.

sigue [+]


EFE

Oktoberfest

Bier hier! Bier hier!

Desde hace más de 200 años, personas de todo el mundo acuden a la 'Fiesta de la cerveza' en Múnich, Alemania. Una tradición tan popular, que ya es costumbre en otros países.

Anaximena Esquivel Olmos • aesquivel@prensa.com

Vista aérea. *Marienplatz, New Town Hall y Frauenkirche, en la ciudad de Múnich, cuna de Oktoberfest.* FOTOLIA

EL EQUIPO ALEMÁN DE FÚTBOL DE PRIMERA DIVISIÓN, BAYERN DE MÚNICH, RECIÉN ESTRENÓ UNA CAMISETA INSPIRADA EN EL OKTOBERFEST.

[+]

Desde 1986, las gradas donde se servía cerveza fueron reemplazadas con macrotiendas de campañas, hoy llamadas *beer halls* o pasillos de cerveza, que pueden acomodar 5 mil personas o más.

Oktoberfest es la fiesta más grande del mundo que rinde culto a la cerveza, y cuenta con una asistencia promedio de 6 millones de personas, que consumen más de 7 millones de litros de cerveza esos días. La cerveza que se ofrece tiene que haber sido fermentada dentro de los límites de la ciudad de Múnich. Algunas de las más conocidas incluyen Lowenbräu, Hacker-Pschorr, Ammer, Glöcke Wirt, Hofbräu, Paulaner, Augustiner, Poschner, Spatenbräu y Staatliches Hofbräuhaus. La mayoría contiene entre 6%-7% de alcohol. En los últimos años, los precios han aumentado, y este año las jarras de un litro costarán entre 9.40 y 9.85 euros (entre 12.50 y 13 dólares), según detalla la página web oficial de la fiesta *www.oktoberfest.de*.



Camarera usando el 'dirndl', traje regional de Baviera, a la vez que carga una docena de litros de cerveza. EFE

Entre los platos tradicionales que se degustan están el *hendl* (pollo), salchichas como *bratwurst, frankfurt y weisswurst, brezel* (pretzel) y *schweinshaxe* o codillo de cerdo con *chucrut* (repollo agrio), menciona Fritz Schmutte, del restaurante Rincón Alemán de Panamá.

Además de la bebida y comida, Oktoberfest muestra la cultura bávara y es modelo para otras ciudades que intentan imitar la celebración. Este año, los juegos de feria como el Odysee y el Sky Fall de 70 m serán otras de las atracciones en Múnich.

LA TRADICIÓN DEL ALCALDE

Los Wiesnwirte eran la familia pro-

pietaria de cervecerías en la región de Múnich y, desde 1887, había que esperar a sus miembros para inaugurar la fiesta, donde se luce el vestido folclórico regional. También hay un desfile en el que se ostentan majestuosos carruajes que cargan los barriles de cerveza, acompañados de música tradicional. El recorrido dura 7 kilómetros desde el palacio Maximilianeum hasta el prado de Teresa.

Desde 1950, es tradición para iniciar el Oktoberfest un saludo de 12 disparos, donde el alcalde de la ciudad aprovecha para abrir un barril y servir el primer litro de cerveza, que se le ofrece al presidente de Bavaria después de gritar *"O'zapft is"*, que quiere decir "ya está abierto". Siempre hay anticipación por saber cuántos golpes necesitará para abrir el barril, en dos ocasiones solo necesitó 2 golpes y en otra, 19.

Son muchos los asistentes que terminan desmayados o intoxicados. Se conocen como *bierleichen* o cuerpos de cerveza. La Cruz Roja, 100 voluntarios médicos, la policía local y autoridades municipales hacen rondas en el festival diariamente.

Para mantener la atmósfera de 'cerveceo' y tranquilidad, solo se permite la música hasta 85 decibeles, y desde 2008 se prohibió fumar dentro de las carpas, que son públicas. Tanto los patrocinadores como la Alcaldía de Múnich se encargan de limpiar las calles diariamente, llegando a recoger hasta mil toneladas de basura.

Aunque es en el Schottenhamel el sitio en que el alcalde sirve el primer litro de cerveza, donde comienza el Oktoberfest al mediodía, también hay otros puntos importantes, como el

sigue [+]



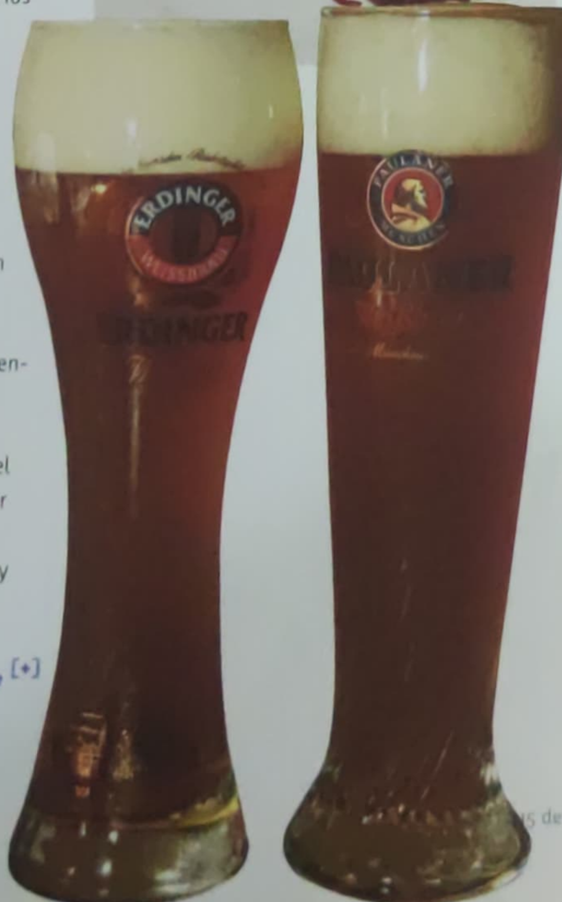






Panamá. *Pan multicereal, queso de carne, huevos, puerco y papas con tocino, salchichas con repollo morado, codillo con repollo agrio, papas y tomate son platos tradicionales.*

IVÁN URIBE | LA PRENSA | CORTESÍA FRITZ SCHMUTTE, RINCÓN ALEMÁN



LOWENBRÄU, GLÖCKE WIRT, PAULANER Y ERLINDER SON ALGUNAS DE LAS CERVEZAS ALEMANAS MÁS CONOCIDAS.



1



2

EN PANAMÁ, RESTAURANTES Y TABERNAS, ENTRE ELLOS EL RINCÓN ALEMÁN Y STEINBOCK, SE UNEN A ESTE FESTEJO.



3



4

***Foto 1.** Una jarra de cerveza con el escudo de armas de Baviera. **Foto 2.** Una camarera lleva jarras de cerveza y varios participantes brindan durante el festival en Múnich, Alemania. **Fotos 3 y 4.** Vistas de Colonia Tovar, en Venezuela, donde se comenzó a celebrar Oktoberfest a finales de la década de 1970.* EFE | IVÁN URIBE | LA PRENSA

[+]

Hippodrom, uno de los más populares; *Hofbräu Festzelt*, visitado en su mayoría por turistas; *Winzerer Fähndl*, con la torre de cerveza Paulaner; *Augustiner Festhalle*, con un ambiente muy familiar; *Schiebl's Kaffeehaferl*, conocido por servir café irlandés con *pancakes* de manzana; y el Café Kaiserschmarrn, donde se recrea la boda del rey Ludwig I.

ALREDEDOR DEL MUNDO

Hoy día, alrededor del mundo también se celebra el Oktoberfest, especialmente en regiones que fueron pobladas por inmigrantes alemanes. El festejo suele durar una semana y sirve para estimular el comercio y mantener viva la tradición.

En Zaragoza, España, Oktoberfest coincide con la fiesta del Pilar y en los últimos años se ha registrado la asistencia de entre 50 mil y 60 mil personas.

Este año se celebra por primera vez en China, desde el 6 de septiembre hasta el 21, el festival de la cerveza en el Parque Olímpico de Beijing, con música, comida y cerveza bávara, según informó la agencia noticiosa Xinhua.

En Estados Unidos se conmemora el inicio del otoño y Oktoberfest con un desfile, celebrando la herencia y tradición de la comunidad. Este año tendrá lugar desde el 27 de septiembre hasta el 5 de octubre. En Ontario y Quebec (Canadá), la fiesta va a la par del Día de Acción de Gracias.

En Córdoba, Argentina, se celebra durante dos semanas la Fiesta Nacional de la Cerveza, iniciativa que empezaron en 1963 inmigrantes alemanes. Brasil celebra su herencia alemana con 18 días de comida, baile y música. En Venezuela, la Colonia Tovar festeja el Oktoberfest desde finales de la década de 1970.

La fiesta alemana también tiene acogida en Chile, Perú, México y en Panamá, donde restaurantes y tabernas, entre ellos el Rincón Alemán y Steinbock, se unen a la celebración. *Ein prosit!*

BRILLARON EN LA IFA: RELOJES, MÓVILES Y TV INTELIGENTES

Servicios internacionales • vivirdominical@prensa.com

Los relojes, teléfonos y televisores inteligentes con pantallas Oled y de ultra alta definición (4K) fueron los grandes protagonistas de la 53 versión de la feria internacional de tecnología IFA, en Berlín, que este año reunió a mil 493 empresas de 46 países y atrajo alrededor de 245 mil visitantes.

Quizás el producto que causó más impacto mediático fue el *smartwatch* Galaxy Gear, de Samsung, que permite recibir llamadas (dirigidas a un móvil sincronizado, porque este reloj no tiene tarjeta SIM) con solo acercarse el reloj a la oreja, gracias a un micrófono y un altavoz en la trabilla de la correa, además de mensajes, calendarios y alarmas.

Entre los *smartphones* se destacaron el Xperia Z1 de Sony, el modelo Liquid de Acer, el primero en grabar videos en uHD, y uno de LG con pantalla HD de 8".

Otros productos interesantes de la cita fueron las computadoras híbridas –entre portátiles y tabletas–, las impresoras en 3D, las pantallas curvas, los robots de limpieza y los artículos con un *look* retro, como las coloridas refrigeradoras de Bosch, los celulares The Brick (El ladrillo) producidos por Binatone y los equipos de sonido que semejan un gramófono, de Soundmaster.



Reloj inteligente Samsung Galaxy Gear. REUTERS



Teléfono Sony Xperia Z1, resistente al agua, con G Lens y procesador de imagen BIONZ . AP



Sony SmartWatch 2. REUTERS



TV OLED de LG, con pantalla curva 3D. REUTERS



Las 'refris' retro de Bosch. REUTERS



3Doodler, dispositivo para dibujar estructuras en 3D. REUTERS

[+] iPhone 5 se diversifica



iPhone 5S



iPhone 5C

El nuevo teléfono iPhone 5C de Apple, presentado esta semana en California, es considerado por los analistas como uno de los más importantes lanzamientos de la compañía, al ser el más barato de la línea. Equipado con pantalla retina de 4", el chip A6, cámara de 8MP y exterior de policarbonato reforzado con acero en vez de aluminio, estará disponible en azul, rojo, verde, blanco y amarillo. En la gama alta, el iPhone 5S saldrá en gris, dorado y plateado, manteniendo el diseño de su predecesor, pero con un procesador de 64 bits que duplica su rendimiento y potencia de los gráficos, una cámara mejorada y un sensor de huella dactilar para desbloquearlo y comprar contenidos y aplicaciones. Ambos estarán disponibles desde el 20 de septiembre en Estados Unidos, Canadá, Reino Unido, Australia, Alemania, Singapur, Japón y China y en 100 países más a fin de año. Apple también lanzó el iOS7, la última versión de su sistema operativo para móviles.

DPA/AP. CALIFORNIA, EU

CONTENIDO ORIGINAL: LA FÓRMULA GANADORA DE NETFLIX

Melissa Pinel Z. • mpinel@prensa.com

El futuro de las series de TV y de las películas parece estar al borde de una revolución, debido a las últimas propuestas que Netflix ha insertado en el mercado, aspirando a un modelo de consumo de entretenimiento, donde lo que defina o no el éxito de una serie televisiva no sean los *ratings* obtenidos durante su primer día de estreno.

Cuando la compañía arrancó a finales de la década de 1990, su principal fuente de ingresos era la distribución de contenido digital en DVD: en vez de ir a un videoclub, los usuarios ordenaban un título y este les llegaba a la puerta de su casa por correo. El modelo cambió cuando los mismos contenidos se ofrecieron a través de un sistema de transmisión por internet, ya que los usuarios podían acceder cuando quisieran a cualquiera de las producciones del catálogo del proveedor desde la comodidad de su hogar.

Por una suscripción considerablemente menor al costo del sistema de cable, la lista de títulos que ofrece Netflix es grande, y las posibilidades aumentan cuando se le suman las nuevas series originales de la compañía.

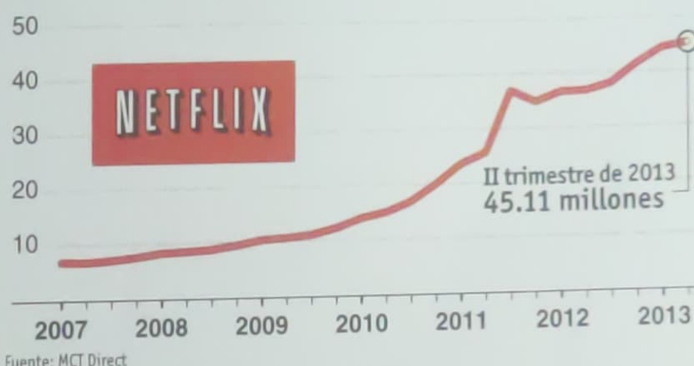
Los usuarios aspiran a tener contenidos inmediatos y las producciones originales tienen la ventaja de ser estrenadas en su totalidad: si la temporada cuenta con 10 capítulos, todos estarán disponibles al mismo tiempo.

Este modelo despegó con el sorprendente éxito que obtuvo **House of Cards**, el drama político protagonizado por Kevin Spacey que, con nueve nominaciones a los premios Emmy, marcó un hito al ser la primera vez que una serie producida solo para ser vista a través de internet era considerada para este galardón.

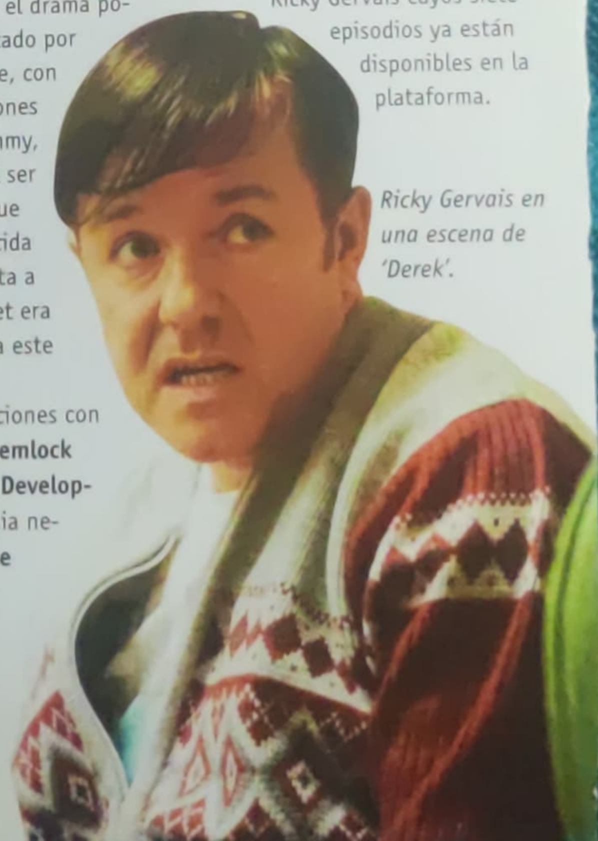
Otras producciones con éxito han sido **Hemlock Grove**, **Arrested Development** y la comedia negra **Orange is the New Black**, que ya fue renovada para una segunda temporada. Recientemente, se unió a la lista **Derek**, la comedia británica de Ricky Gervais cuyos siete episodios ya están disponibles en la plataforma.

CRECIMIENTO DE NETFLIX

El número de suscriptores del servicio de entretenimiento Netflix, que ofrece contenidos online, como películas, documentales y series de televisión, ha pasado de 6.8 millones en 2007, a más de 45 millones hasta finales de junio pasado. El crecimiento de la empresa, que comenzó enviando DVDs por correo, ha sido exponencial desde que empezó a brindar sus servicios vía streaming y se ha expandido a 40 países.



Fuente: MCT Direct

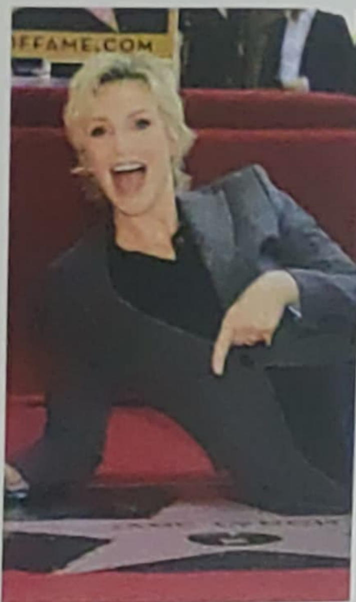


Ricky Gervais en una escena de 'Derek'.



MCCONAUGHEY Y HARRELSON, EN 'HBO'

"¿Alguna vez te preguntas si eres un hombre malo?", con esta frase arranca el primer *trailer* que la cadena **HBO** ha revelado de la nueva serie dramática **True Detective**, protagonizada por Mathew McConaughey (**Mud**, **Dallas Buyers Club**) y Woody Harrelson (**The Messenger**). Los actores interpretarán a Rust Cohle y Martin Hart, respectivamente, dos detectives con una relación problemática que se ven involucrados en la persecución de un asesino en serie en Louisiana, durante 17 años. La narrativa alternará entre declaraciones en el presente y regresiones a los sucesos del pasado y, si el *trailer* es un buen indicativo, contará con una gran línea visual y destacadas actuaciones de estos veteranos del cine. **True Detective** arrancará en enero de 2014 con 8 capítulos y un esquema similar al de **American Horror Story**, donde cada temporada se enfocará en investigar un crimen distinto y contará con un elenco diferente.



JANE LYNCH, CON ESTRELLA EN EL PASEO DE LA FAMA

La comediante estadounidense Jane Lynch, conocida por los amantes de la televisión por su papel de Sue Sylvester en la serie **Glee**, fue honrada con una estrella en el Paseo de la Fama en Hollywood, Los Ángeles.
La actriz, de 53 años, se convirtió en la persona número 2 mil 505 del mundo del entretenimiento en recibir esta distinción. Entre sus más reconocidas actuaciones están papeles en las películas **The 40-Year-Old Virgin**, **The Ballad of Ricky Bobby**, **Role Models** y **Julie and Julia**.

MICHAEL DOUGLAS Y MATT DAMON PRESENTARÁN CATEGORÍA EN LOS PREMIOS EMMY



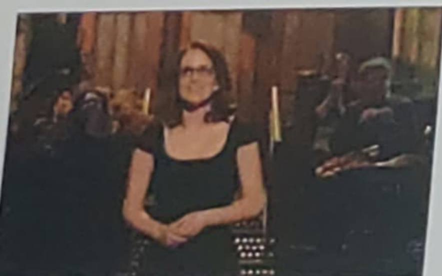
Los protagonistas de la cinta de "HBO" **Behind The Candelabra**, que relata la vida del excéntrico pianista y artista Liberace, fueron los primeros presentadores en ser anunciados para la entrega de los premios Emmy el próximo 22 de septiembre. La gala será transmitida por **Warner Channel** y tendrá a Neil Patrick Harris como anfitrión.

'DANCING WITH THE STARS', UN ELENCO DE SORPRESAS



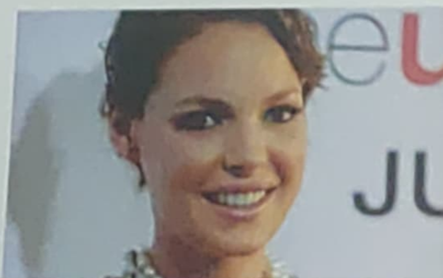
La nueva temporada de **Dancing with the Stars**, que comenzará mañana lunes en Estados Unidos, contará con uno de los elencos más variados de los últimos años, que incluirá estrellas del cine, la televisión y el deporte.
La representación femenina la integran Elizabeth Berkley (**Saved by the Bell**, **Showgirls**), Valerie Harper (**The Mary Tyler Moore Show**), Christina Milian (cantante, **The Voice**), Nicole *Snooki* Polizzi (**Jersey Shore**), Leah Remini (**King of Queens**) y Amber Riley (**Glee**).
Entre las figuras masculinas hubo muchas sorpresas, siendo la más comentada la participación de Bill Nye, presentador del programa de educación infantil **The Science Guy**. Jack Osbourne (hijo del cantante Ozzy Osbourne), Corbin Bleu (**High School Musical**), Brant Daugherty (**Pretty Little Liars**), Keyshawn Johnson (veterano de la NFL) y el comediante Bill Engvall completan la lista de las estrellas que participarán.

'SATURDAY NIGHT LIVE' ANUNCIA ANFITRIONES DE LA TEMPORADA



La hilarante actriz Tina Fey (**30 Rock**) regresará el 28 de septiembre a **Saturday Night Live (SNL)** como la primera anfitriona de la temporada número 39 del icónico programa estadounidense. Miley Cyrus, Bruce Willis y Katy Perry serán los siguientes en el escenario.

KATHERINE HEIGL REGRESARÁ A LA TELEVISIÓN EN UN NUEVO DRAMA



Katherine Heigl, famosa por su papel de Izzie en **Grey's Anatomy**, regresará a la televisión en un nuevo drama que se transmitirá por la cadena NBC. Heigl será una analista de la CIA cuyo trabajo es informar al Presidente de los asuntos globales y nacionales más importantes.



La mesa panameña en el siglo XVI

Ana Alfaro • vivirdominical@prensa.com

Pues bien, hoy celebramos el aniversario de la fundación de la ciudad de Panamá. Pero hace cinco siglos, la dieta ístmica se volvía muy precaria, especialmente cuando el embajador español en la corte inglesa oía murmullos de que se había otorgado otra patente de corso. Eso, por supuesto, auguraba una flota de temidos piratas o corsarios, dispuestos a convertir los recios maderos de las naves españolas en palillos de dientes. Lo que a su vez, significaba que ningún marino español abandonaba puerto.

Así que los que vivían por estas costas, se encontraban con las habituales carencias: No habría harina para pan ni aceite para sus manjares ni vino ni lo poco de medicamentos que la farmacopeya del día reconocía. La población de ganado bovino y porcino era suficientemente escasa para no poder sacrificarse toda, y quedar sin ejemplares reproductores.

Cuando se escuchaba que venían los ingleses, de inmediato comenzaba la carencia, porque el panorama gastronómico era harto distinto al de hoy. ¿Todos esos mangos que hoy día están bajitos por todas partes? Pues, los trajeron durante las décadas que duró el intercambio colombino, que es como se llama formalmente al decreto del rey Carlos I de España y V de Alemania, y que consistía en que cada galeón, bien de Cádiz o de Manila (hablamos del imperio Habsburgo, chicos) cargaba con especímenes animales y vegetales, sin contar, por supuesto, los especímenes minerales que constituían el principal interés del tráfico marítimo. Por si no te has tomado tu café todavía, querido lector, me refiero al oro americano que iría a engalanar los pesados collares aquellos que aparecen en las pinturas del Museo del Prado y en los episodios de **The Tudors.**

Pero la dieta panameña no era tan yeyé como podrías creer. En primer lugar, déjame explicar algunas cosas. Como una vez me dijo Alfredo Castillero en una cena en que me lo encontré, esa imagen de Anayansi pilando arroz sentada debajo de un mango, pues *wrong*. Equivocadísima, puesto que el mango y el arroz vienen de Asia. Piñas, sí, tal vez habían en el istmo ya, puesto que siendo antillanas pudieron haber migrado. ¿Caña de azúcar? Olvídalo. También es de India. Algunos frijoles, por supuesto. Y muchas frutas ya casi olvidadas como la pomarrosa, el jobo, el nance, la guaba. Y plátanos, yuca, ñame, esos tubérculos.

> … ESA IMAGEN DE ANAYANSI PILANDO ARROZ SENTADA DEBAJO DE UN MANGO, PUES 'WRONG'. EQUIVOCADÍSIMA …

En San Salvador e Hispaniola, Colón aprendió a hacer "pan de cazabe" (le costaba diferenciar entre la yuca y el ñame) y a comer perico, erizos e iguana, la que describió como "una serpiente … que sabe a pollo", y luego, nos cuenta que un cacique le dio langostinos con boniato. Y luego, aparece el primer plato de fusión americoeuropea: Un potaje de boniato con leche de almendras, indispensable ingrediente medieval que trajeron entre sus abastos.


DILBERT
por SCOTT ADAMS
dilbert.com


NO HAGAN CAMBIOS EN UN PRODUCTO SIN ÓRDENES DE CAMBIO
DilbertCartoonist@gmail.com


CUANDO LOS USUARIOS PREGUNTEN POR CARACTERÍSTICAS NUEVAS, DIRÍJANLOS AL SISTEMA DE ÓRDENES DE CAMBIO EN LÍNEA


ESE SISTEMA SÓLO TIENE LOS FORMULARIOS ANTIGUOS
©2013 Scott Adams, Inc./Dist. by Universal Uclick

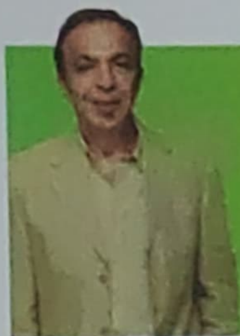

DILE A ALGUIEN QUE PONGA LOS NUEVOS ALLÍ


ESO REQUERIRÍA UNA ORDEN DE CAM BIO


TAL VEZ PODRÍAMOS DECIRLES A LOS USUARIOS QUE NUESTRO SENTIDO DE LA ESPERANZA FUE ASESINADO POR ALGO LLAMADO GERENCIAMIENTO


LUEGO PODRÍAMOS DESPLOMARNOS COMO SI ESTUVIÉRAMOS ESPERANDO EL ABRAZO HELADO DE LA MUERTE
www.dilbert.com
9-15-13


VOLVERÉ A VERLOS SI SE ME OCURRE UN PLAN MEJOR



El perro de los faraones y otros primitivos

Gerardo Gandsas • vivirdominical@prensa.com

Algunas de las razas caninas más antiguas han sido agrupadas por la canofilia dentro de los perros llamados primitivos. Es evidente que estos canes distan bastante de lo que puede ser, por ejemplo, un yorkshire terrier o un bulldog francés, donde, evidentemente, la intervención del hombre en la cría selectiva ha producido drásticos cambios que repercutieron tanto en lo físico como en lo psicológico.

Estudios en las cadenas de ADN, incluso, demuestran que estos ejemplares primitivos, al igual que los llamados Spitz, tienen mayor similitud con su ancestro lobezno que otros de sus congéneres.

Obviamente, estos rasgos no se manifiestan solo en una cadena genética, la cual no podemos observar a simple vista, sino también en su temperamento, que a veces frustra a algunas personas que los eligen por la belleza, sin reparar en su esencia.

Es común que algunos adiestradores, acostumbrados a trabajar con otro tipo de razas caninas o perros mestizos, encuentren en estas tipologías su mayor desafío, claudicando muchas veces en sus expectativas, ya que despertar motivación e interés en estos perros no es nada sencillo.

Pero como siempre, todo depende del lado que se mire, también se dice que la capacidad superior de este grupo de perros hace que sean independientes y no acaten fácilmente los mandatos de un humano, como, por ejemplo, la obediencia.

Basenji, Chow Chow, Husky siberiano, Alaskan malamute y xoloitzcuintle de México, podemos citar, entre muchos otros.

También encontramos en este grupo un esbelto y particular perro, que generalmente se observa en los murales y grabados egipcios, llamado Perro de los faraones o Pharaoh Hound. Esta es una raza catalogada dentro de la familia Podencos, y cuenta la historia que podría tener unos 8 mil años de existencia. Estos perros poseen una característica única dentro de su especie, y es la capacidad de sonrojarse al sufrir

EL PERRO DE LOS FARAONES O 'PHARAOH HOUND' POSEE UNA CARACTERÍSTICA ÚNICA DENTRO DE SU ESPECIE: LA CAPACIDAD DE SONROJARSE AL SUFRIR ALGUNA ALTERACIÓN EMOCIONAL.

Perro de los faraones.

GERARDO GANDSAS | CORTESÍA



alguna alteración emocional. Se le considera un lebrel y, como tal, desarrolla grandes velocidades, aptitud que utiliza en la cacería para atrapar a presas, como los conejos.

En la actualidad, es mayormente un perro de compañía que todavía en América no tiene muchos adeptos, pero sí en otros continentes, como el europeo.

Son ejemplares extremadamente sensibles y no soportan que se les imponga por la fuerza.

A diferencia de otros galgos, son más hiperquinéticos y vivaces, siendo también frecuentes auxiliares en la zooterapia.

Su cuidado no tiene grandes complicaciones, pero es recomendable una socialización temprana con otros perros y personas, ya que de otra forma, pueden desarrollar una conducta tímida e, incluso, excesivamente territorial.

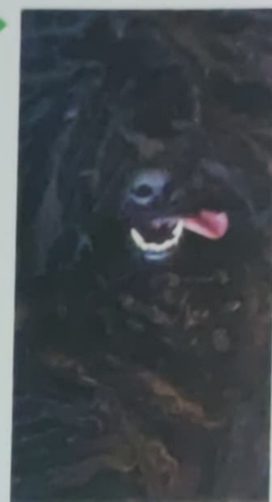
Los perros primitivos ¡son íconos vivientes de la historia canina!



Arriba: Akita Inu, afectuoso con su gente y valiente. Abajo: El Husky siberiano está en el grupo 5 de Spitz y primitivos, en la sección de perros nórdicos de trineo.

GERARDO GANDSAS | CORTESÍA

[+] Rincón animal



• Un perro pastor Puli, tradicional de Hungría, se 'asoma' entre su pelaje en Kisujszallas, a 150 km del este de Budapest. Su criadero ha ganado varios premios y recibió la visita de Mark Zuckerberg este año, pero lucha por tener ganancias, ya que los perros sin pedigrí están desplazando en el mercado a los de razas puras. REUTERS/LASZLO BALOGH



• 'Coronel Meow', un gato de dos años mezcla de persa-himalayo, con un pelaje de 23 cm de largo, saldrá en la edición de 2014 del libro de los **Récords Mundiales Guinness**, que se publicará el 12 de septiembre próximo. Sus dueños son Anne Marie Avey y Eric Rosario, de Los Ángeles.

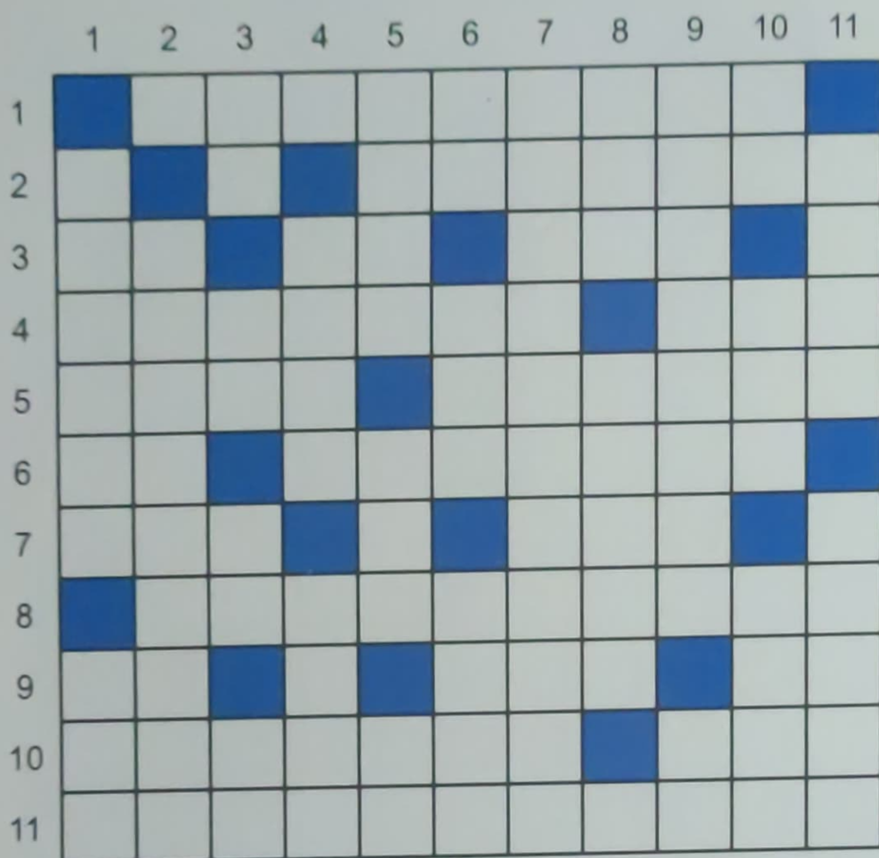
AP/GUINNESS WORLD RECORDS, RYAN SCHUDE



• El Shih Tzu 'Pan Hou' posa en un carro eléctrico a control remoto durante el Show Internacional de perros y gatos 'Hund und Katz' en Leipzig, Alemania, donde participaron unos 6 mil perros y 300 felinos de todo el mundo.

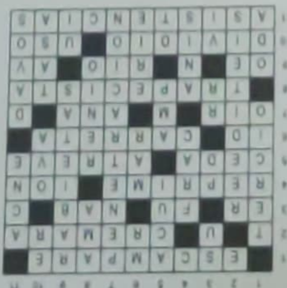
AP PHOTO/JENS MEYER

[CRUCIGRAMA]

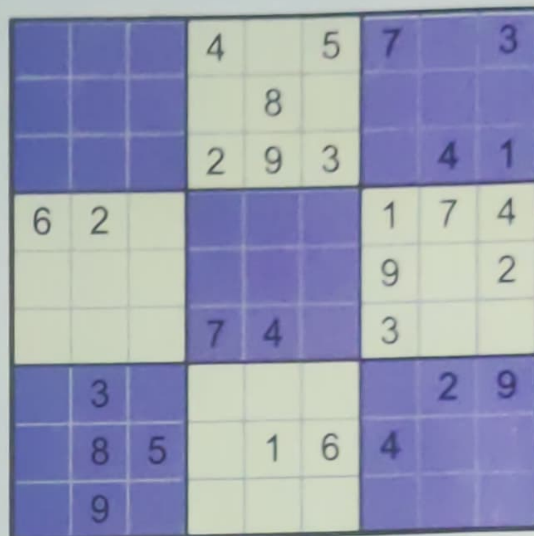


HORIZONTAL
1. Cesaré en una operación, suspenderé el empeño con que se intenta hacer algo.
2. Incinerará un cadáver.
3. Símbolo químico del erbio. Interjección para expresar desprecio. Siglas de National Australia Bank.
4. Refrena un impulso. Átomo que gana carga eléctrica.
5. Traspase a alguien una cosa. Arriesga.
6. Abreviatura de identificación. Carro largo de madera.
7. Percibir con el oído los sonidos. Abuela de Jesús.
8. Artista de circo que trabaja en los trapecios.
9. Iniciales Oscar Escobar. Corriente de agua dulce. Apócope de avenida.
10. Desunió los ánimos y voluntades introduciendo discordia. Empleo, utilizo.
11. Ayudas, auxilios.

VERTICAL
1. Cada una de las tres partes iguales en que se divide algo. Composición poética.
2. Volváis a editar.
3. Apócope de suyo. Iniciales de Pablo Duarte. Consonante doble. Seis en números romanos.
4. Traje de gala masculino. Planta aromática.
5. Prefijo de agua. Siglas de Actitud Mental Positiva. Director Técnico de un equipo.
6. Señor inglés abreviado. Masa de agua salada. Lago de Estados Unidos.
7. Introducción de un cuerpo en otro.
8. Dueña y señora de casa. Elemento de número atómico 75.
9. Enojos temporales. Iniciales de Ubaldo Ibáñez.
10. Símbolo del erbio. Variedad de alga. Precio de algo.
11. Enfermedad sebácea propia de la cara. Ciudad suiza.



[SUDOKU]



[SUMANDO]

?	x	?	/	?	=	32
x		+		+		
?	-	?	x	?	=	18
x		x		x		
?	+	?	x	?	=	80
=		=		=		
108		84		67		

[SOLUCIONES]